

Milkshke ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.5 kg (58.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.7%)	75 %	150
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.84 kg (9%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	80 g	15 min	13 %
Whirlpool	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	30 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %